

Ostrzałka prętowa okrągła - musak ceramiczny IOXIO F1000/J3000 white/orange

Cena	**198,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2400104**

Opis produktu

Ostrzałka prętowa okrągła - musak ceramiczny IOXIO F1000/J3000 white/orange

Utrzymuj swoje noże kuchenne ostre jak chirurgiczny skalpel dzięki ceramicznemu prętowi do ostrzenia IOXIO (F1000/J3000). Polecamy pręty o niskiej gradacji do naprawiania stępionego ostrza, ten drobnoziarnisty pręt ceramiczny jest przeznaczony do codziennej konserwacji i udoskonalania krawędzi. Dzięki gradacji # 3000 delikatnie wyrównuje i poleruje krawędź ostrza, zapewniając gładkie cięcia bez niepotrzebnego zużywania stali noża.

Długość 26 cm zapewnia bezpieczne i skuteczne ostrzenie.

Polecamy ten pręt jako podstawowe narzędzie do utrzymania wysokiej jakości ostrzy w profesjonalnym stanie.
Doskonała ostrzałka ceramiczna (musak, stalka) do szybkiego podostrzania i uzyskania optymalnej ostrości po wcześniejszym zastosowaniu ostrzałek o niższych gradacjach (#800/#1000).

Ostrzałka jest lekka i doskonale zbalansowana. Rękojeść została odpowiednio wyprofilowana tak, aby nie wysuwała się podczas pracy z ręki. Otwór do powieszenia ostrzałki umożliwia jej łatwe przechowywanie.
Odpowiednia dla osób prawo- i lewo-ręcznych.

- **Typ ostrzałki** - ręczna
- **Materiał ścierny** - ceramika (tlenek glinu)
- **Długość części ściernej** - 260 mm [10 cali]
- **Przeznaczenie:** noże stalowe
- **Gradacja:** F1000 / J3000
- **Konserwacja:** Łatwe czyszczenie wodą z łagodnym detergentem; do usuwania osadu metalicznego zaleca się gumkę do czyszczenia ceramiki.

Prowadź nóż po powierzchni ceramicznego pręta pod kątem około **15–20°** względem ostrza, wykonując naprzemienne ruchy z obu stron przy umiarkowanym nacisku. Już kilka pociągnięć pozwala znacząco poprawić ostrość noża. Po zakończeniu pracy ostrzałkę można umyć pod bieżącą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu lub wyczyścić specjalną gumką do ceramiki.

Made in EU